

福建日报

漳州观察

9—12版

记者通联部
本版责任编辑:范陈春
2023年10月26日 星期四

云霄县东厦镇优美的山海环境造就高品质地标农产品。吴建云摄

云霄：食品产业出圈之路

□本报记者 赵文娟 赵锦飞 通讯员 郭扬

企业“开漳印象”共生产枇杷、杨桃、金枣等6个大类30多种地标精深加工产品。乘着直播电商和网络购物的东风,去年公司营收近600万元,线上销售额占比达六成。

为打破蜜饯果干“传统”“老龄消费”的刻板印象,吸引年轻消费群体,2018年,福建利众诚食品有限公司通过招商引资来到云霄。该公司具备20多年从事食品真空冷冻干燥深加工经验,曾被评为省科技小巨人、国家高新企业。“我们利用冻干技术,将新鲜食材中的水分转化为固态水,保留食材原有的色、香、味、形和95%的营养成分,制成营养健康的冻干休闲果蔬干、固体饮料、益生菌粉等冻干产品。”公司行政经理吴宁翔介绍,企业每年生产冻干产品3000吨以上,2022年产值2.5亿元,枇杷、杨桃、淮山等云霄地标农产品占公司生产原料的30%左右。

地标食品产业链的延伸,是云霄精耕新赛道的一个典型缩影。近年来,云霄县食品制造产业链工作领导小组根据现有食品制造产业情况,梳理出地标食品、休闲食品、冷冻食品、饲料加工、茶及茶食品五大具备基础优势的特色产业链,加大上下游招引和培育力度,延伸产业链条,带动全面发展。

“链主”重引领

云霄食品制造领域小微企业众多,如何整合零散的企业,促进小微企业间资源共享、信息交流和合作发展?培育“链主”企业至关重要。

福建富佳宝食品科技有限公司就是这样一家“链主”企业。公司主要生产火锅料、水产品和婴幼儿食品。“我们公司由房地产领域跨界而来,也是带着房地产商的建设理念来到云霄。”公司常务副总经理康军说,2018年10月,公司投资20亿元,在云霄建设全县首个食品制造业集聚园区——富佳宝食品科技工业园区。

顺丰办事网点设在园区门口,园区内道路宽阔平整,标准厂房鳞次栉比。园区总占地面积476亩,建有4栋标准3.6万平方米的标准厂房,4栋员工宿舍楼、2栋高管宿舍楼、1栋行政办公大楼和可一次性容纳400多人用餐的员工食堂。园区还配套一座日处理污水近7000吨的大型污水处理池,污水管网已接入园区各栋厂房区域,集中锅炉房、中央配电房也配备齐全,企业可以直接拎包入住。

对于食品制造行业而言,食品保鲜是最重要的环节之一。在富佳宝工业园区,有一座重量级配套——4万吨级大型智能立体自动化冻库。在现场,记者看到一箱箱冷冻品堆垛在地上,一支由机器人组成的无人搬运队,轻松地穿越狭窄的通道,爬上40多米高的货架,自动识别并搬运存放在货架上的冷冻产品。据介绍,冻库有4500吨为公司自用,剩下的出租给邻近的水产品企业。

目前,富佳宝已成为全漳州固定投资规模最大、配套最齐全的食品产业园区,园区有自营投资项目6个、招商进驻项目6个,项目涵盖餐饮管理、进出口商品检验检疫、冷链物流配送、牛蛙加工生产、食品包装等,入驻企业基本实现功能互补,一条以富佳宝为“链主”的食品产业链已然形成。

如今,有更多“链主”企业在云霄成长。云霄发布《食品制造产业链实施方案》,将“抓龙头”列为首要工作任务,为利众诚食品、富佳宝食品科技园、鸿益食品等全县10家食品制造产业龙头企业制定培育计划表,成立“链主”企业服务专班,建立完善党政领导干部联系企业常态化制度以及政银企定期沟通协调、龙头企业和重大项目快速决策服务等一批常态化长效机制,第一时间解决企业在融资、招工、审批服务等环节面临的困难和问题。

“链长”强磁场

前不久,一场食品制造产业企业家沙龙在云霄举办。23家云霄民营企业、30多名云霄领导干部参加。政企敞开心扉,坐在一起提问题、提意见、提创意。

绿洲农业、龙洋食品提出“可贷款银行少,贷款额度不高”。沙龙一结束,县金融部门随即接到任务:登门了解企业详细情况。县人行与商业银行协调,为企业增加贷款额度。

“对能够立即解决的问题,我们当场安排推进解决;对需要深入研究才能解决的问题,责成有关部门迅速研究会商,拿出具体解决措施。”云霄县委副书记、食品制造产业链“链长”汤永坚表示,对企业的诉求、反映的问题,政府部门务求条件有着落、事事有回音,只要在沙龙上提出问题,5个工作日内就能得到解决或形成解决方案。

河湖长管河湖,林长管森林,链长管什么?顾名思义,管产业链。今年,云霄出台《奋力争先争效 推进县域经济高质量发展实施方案》,突出产业项目协作集聚,明确由县委书记、县长担任“总链长”,县分管领导担任“链长”,工信局、发改局、农业农村局、市场监督管理局等23个相关部门,10个乡镇(开发区)组成成员单位,采取“一位县领导、一个服务专班、一个工作方案、一套支持政策、一支专业招商队伍、一只发展基金”工作模式,从上游到下游一竿子插到底。

“链长制”的优势就在于能最大程度地集中统筹各相关部门的力量,统筹做好产业规划、招商引资、要素保障等工作,对产业链堵点难点集中研究、重点攻坚。”汤永坚说。

以培育“链主”企业富佳宝为例,云霄成立了富佳宝食品科技工业园项目建设攻坚指挥部,由汤永坚任指挥长,组建一支项目服务队常驻项目建设现场,每周固定召开项目建设问题协调会,就项目土地报批、施工手续办理、招商引资等方面提供优质高效的“妈妈式”服务。目前,园区招商进驻

的6家企业中,有4家是通过政府招商入驻。

《云霄县食品制造产业链实施方案》明确,食品制造产业链发展工作领导小组要围绕上游招引原料和设备供应商企业、中游招引烘焙食品和预制菜加工企业、下游招引食品包装和物流运输配套企业,并描绘了近20页的招商图谱,项目范围遍及全国各地。

“画好链图只是第一步。招商引资是一盘大棋,我们想尽各种办法,确保项目招得来、稳得住、发展好。”汤永坚说,一方面,通过央企、科研机构、乡贤、媒体等穿针引线,精心推介当地资源,吸引更多投资者和企业前来发展;加快建设标准厂房、设计包装、冷链物流、检验检测等产业配套体系,力争达到企业拎包入住的条件。另一方面,加快培育本地小微企业,建立“小升规”重点培育库和生产经营问题协调解决台账,及时了解企业困难和需求,帮助在企业用工、融资支持、产业发展空间、销售等方面用好相关扶持政策。

此外,云霄正在积极探索“基金+招商”模式,并于8月成立了产业发展投资集团,旨在通过发挥国企市场化运作能力,增加资金来源、提高投资效率和优化投资结构,让好项目选得准、进得来。

记者手记

破圈重在引优育强

□本报记者 赵文娟 赵锦飞

作为云霄主导产业之一,食品制造产业是县域经济的重中之重:全县目前有86家食品制造企业,产业集群初具规模,在细分领域冒出几家行业翘楚,去年规模以上食品制造企业产值就贡献全县规模工业的四分之一强,而且有全国地标第一县的加持,可以说发展食品产业有基础、有优势、有潜力。

但是,大而强的问题也很突出。体量小,领军企业、高端品牌不足,产业上下游配套不全,规上企业仅26家,特别是缺乏行业巨头,对产业链带动效应不彰,只能说初窥门径,还未登堂入室。这也是全国大多数县域经济的问题所在,发展有待提档升级。

如何破圈出圈,关键在于引优育强:一者要引“龙头”,梳理出重点招商目标企业清单,有的放矢,招好商大商要靠营商环境,更要靠产城人融合的新型城镇化,生产要素自由流动,这是县域经济高质量发展的重要突破口;二者要育“链主”,县域谋发展不可能面面都强,而要瞄准细分领域,选择发展态势好的较大食品企业,扶上马,送一程,加大扶持力度。有鉴于此,云霄邀请专业机构编制食品制造产业链招商图谱,培育富佳宝、利众诚这样的“链主”,在细分领域来比拼,这些政策都起到了很好效果,值得思索。



利众诚冻干食品加工车间,工人在分拣产品。郭扬摄

县域经济面面观

开栏的话:

县域强则市域强。县域作为承上启下的行政区划单元,是统筹区域经济社会发展最直接、最活跃、最有效的载体。纵观漳州16个县区,县域经济有喜有忧,有优势也有短板,有潜力也有挑战,高点起跳期待新突破新跨越。

《漳州观察》今起推出《县域经济面面观》栏目,对县域经济高质量发展进行全景扫描,敬请关注。

近日,国家知识产权局公示《第二批地理标志运用促进重点联系指导名录》,我省3枚地理标志入选。其中,云霄枇杷榜上有名。

作为“全国地标第一县”,云霄定位“地标食品名城”,不断深挖土特产文章,去年规模以上食品制造企业26家,产值28.87亿元。今年初以来,该县成立食品制造产业链工作领导小组,精准布局一批补链、延链和强链项目,为食品制造产业链强筋健骨,让云霄好味道香飘万里。前9月,实现产值22.08亿元,同比增长18.4%。

布局新赛道

云霄,农产品资源得天独厚。目前,全县共有40种国家地理标志产品,位列全国县级行政区第一。

无疑,枇杷是云霄地标产品中一块金字招牌。早年间,依托原料优势和深厚的产业基础,漳州罐头享誉全国,云霄枇杷罐头也风靡一时。然而,随着水果罐头市场竞争加大,加之大众消费理念发生变化,云霄枇杷罐头产业逐渐衰落,从前随处可见的枇杷罐头厂,如今所剩无几。

做大做强产业,路在何方?近年来,云霄在产业链上做文章,不断完善枇杷加工体系,推动枇杷叶、花、果多元化开发,推出枇杷花茶、枇杷罐头、枇杷糕点、枇杷饮料等多个加工系列产品。

“一斤枇杷鲜果售价15元左右,采摘过程中有磕碰的果实,我们用来做枇杷干和枇杷膏,前者一斤零售价95元,后者一瓶250克零售价25元。以往,枇杷树疏花,都被用作堆肥,这两年,我们把枇杷花利用起来做枇杷花茶,每公斤售价360元左右。”云霄地标协会会长汤锦璋说,通过多元化开发、多层次利用、多环节增值,现在全县枇杷全产业链产值超10亿元。

枇杷产业链的升级之路,是云霄地标农产品提质增效的典范。在漳州云霄地标馆,货架上陈列着马铺淮山面、下河杨桃干、枇杷花茶等琳琅满目的地标深加工产品。目前,云霄地标馆运营

一块方方正正的豆腐,在大厨的手下,经过150余刀精密的切割与雕刻后,如一朵盛开的菊花绽开。妙手生花、巧夺天工,精湛的烹饪技艺无不令观者大饱眼福。这一幕发生在16日晚的“漳州一桌菜”活动现场。

当晚,来自漳州美食协会名厨委的50位大厨在梦江酒店同台献技,亮出自家拿手绝活,精心烹制了白切黄金鲍、跳鱼拼盘鸡、血羹金定鸭、老菜脯江东鲈等12道颇具地方特色的菜品,从主食到副食、瓜果、小吃等,打造了“漳州一桌菜”。

“这次选取的12道菜品中,有8道是创新菜,原料都取自漳州丰富的山海资源,在烹饪技法上则遵循闽南传统饮食风味,并把菜点与地方特

色、历史名人等元素有机结合,延续漳州的民俗文化。”漳州餐饮烹饪行业协会常务副会长、名厨委员会主任胡渊介绍。

漳州的传统美食里承载了当地特色的风土

尝尝家乡味

——“漳州一桌菜”活动侧记

□本报记者 杨凌怡 通讯员 许惠英 朱亚磊

人情,书写了独具特色的城市印象,也唤起了在漳台胞的乡愁记忆。

“台湾菜是闽菜的一个分支,在口味、用料上都有很多共通的地方。同样地,两岸的饮食文化

也是一脉相承的。不管走了多远,尝到带有家乡味的美食所带来的亲切感是无可比拟的。”来自台湾的漳州市餐饮烹饪行业协会品牌建设与信息宣传专业委员会顾问陈建安对当晚的菜品连

连称赞。

“希望借助美食交流,让两岸在餐饮文化上有更多的创新融合,推动更多层次的交流合作。”台湾老师、漳州职业技术学院副教授崔震雄说。

近年来,漳州通过举办首届美食文化节、小吃节等活动,以特色美食符号为依托,带来更立体、深层次的漳台交流模式,加深两岸同胞情感联结。

“‘漳州一桌菜’运用本地传统的烹饪技法,烹制的是两岸百姓熟知的古早味。”中国注册烹饪大师、漳州市餐饮烹饪行业协会会长林铭煌说,“我们充分借鉴和融入台湾菜品制作的一些现代流行元素,希望通过乡音、乡味,创造更多可能。”